

## FAGIANO ALLA CREMA

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- farina (50g)
- sale
- mezza cipolla
- panna fresca da montare (300ml)
- pancetta fresca (150g)
- fagiano (1200g)
- pepe nero

### Come si prepara

In una casseruola soffriggere la pancetta finchè tutto il grasso non si sia sciolto e la pancetta sia croccante e dorata, e poi metterla da parte.

Salare e pepare i pezzi di fagiano, infarinarli e rosolarli per 5 minuti nel grasso della pancetta e, se non basta, aggiungere un goccio d'olio.

Abbassare la fiamma e cuocere il fagiano per 20 minuti, badando di non stracuocerlo.

Sistemare i pezzi di carne su un vassoio riscaldato.

Nel frattempo cuocere per 4 minuti la cipolla, tritata fine, nel grasso di cottura, allontanarla dal fuoco ed incorporarvi 2 cucchiaini di farina.

Quando il tutto è completamente amalgamato, aggiungere la panna, portare ad ebollizione, quindi unire la pancetta fritta.

Versare sul fagiano la salsa così ottenuta e servire in tavola.

**Difficoltà: 3**

**Tempo: 45**

### Tags

carne, cacciagione, carni arrosto, fagiano alla crema



